



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISILI DONDURMA (KREM ŞANTI)

Necip Usta

1250 gr. su
750 gr. toz şeker
400 gr. kayısı püresi
2 limonun suyu
125 gr. krem şanti yoksa manda sütü yoksa süt

Bütün malzemeyi temiz bir kaba koyup şeker eriyinceye kadar karıştırınız. Tamamen eridikten sonra buzdolabının buzluğuna kaldırıp sık sık karıştırarak tekrar buzluğuna kaldırınız ve bu işlemi donana kadar yapınız.

Not : Kayısı püresi, olmuş kayısıların kalbur veya süzgeçten veya püre makinesinden geçeni ve net olarak elde edilendir.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 24.06.2022